

Pães elaborados com farinha de cevada demonstraram um melhor controle nas condições clínicas de portadores de Diabetes mellitus. Estudos realizados por Mertz indicam a importância do cromo trivalente no metabolismo de glicídios e Naismith, estudando o valor terapêutico da cevada, postulou que o seu efeito benéfico seria devido ao seu alto valor em cromo trivalente. O aumento da ingestão de fibras está associado à absorção de mono e dissacarídeos e diminuição do colesterol. A cevada possui um elevado teor de fibras, justificando seu uso. Como o Rio Grande do Sul é responsável por 60% da produção nacional de cevada e a maior parte é destinada a indústria cervejeira objetivamos estimular a produção de cevada para alimentação humana. O pão produzido coloca no mercado um alimento singular, destinado a pessoas portadoras de diabetes ou que simplesmente busquem um alimento com alto valor nutricional. Realizamos análise da composição centesimal nas farinhas obtidas de diferentes sementes de cevada. A proteína foi determinada por Kjeldal, a gordura por Soxhlet, umidade à 105°C, cinza à 650°C, fibra pela AOAC e pelo método enzimático, carboidrato por diferença e cromo por espectroscopia de chama. As sementes das variedades BR2, MN 656, MN 599 e Antártica foram moídas integralmente até 48mesh e apresentaram os valores médios de 14% de umidade, 2,5% de gordura, 1,4% de cinzas, 9% de proteína, 2 % de fibra e 71,1% de carboidratos. Os resultados da fibra pelo método enzimático e concentração de cromo estão em andamento. Os dados até o momento não permitem concluir dentre as farinhas a melhor variedade segundo os parâmetros considerados.(CNPq/PROPESP)